

# PORTOBELLO-BURGER

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SNACK** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



## Zutaten für 1 Portion:

- 2 Stück Portobellopilz
- 1 Teelöffel Kokosöl
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 0.5 Stück Mozzarella (Büffel)
- 0.5 Stück Avocado
- 0.5 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Bund Rucola

## ZUBEREITUNG:

Die Pilze säubern und die Stiele vorsichtig entfernen. Mit etwas geschmolzenem Kokosöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Pfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite ca. 4 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken, Zitronensaft und Salz unterrühren.

Einen Portobellopilz auf einen Teller legen, mit Avocadomus bestreichen, mit Rucola belegen, den Mozzarella darauf geben, mit dem zweiten Pilz abdecken und gegebenenfalls mit einem Schaschlikspieß fixieren.